

© EPODOC / EPO

- PN - DE19633296 A 19980226
- PD - 1998-02-26
- PR - DE19961033296 19960819
- OPD - 1996-08-19
- TI - Grill rack
- AB - The grill rods which are spaced out between frame elements are formed alternately by first (10) and second rods (42) each having channels (32,62) facing away at the sides so that the facing channels of adjoining rods are spaced from each other vertically and overlap to catch the fat. The first grill rods are placed between first frame elements (14) and the second rods (42) between second frame elements (44) whereby the distance between adjoining first rods is the same size as the distance between adjoining second rods and each second rod is set centrally between adjoining first rods.
- IN - SUENKEL LOTHAR (DE)
- PA - SUENKEL IRENE (DE)
- EC - A47J37/06D
- IC - A47J37/00
- CT - ***** Citations of A1-Document: *****
- DE3620103 A1 []; DE2949107 A1 []; DE9302565U U1 []; DE8804071U U1 []
- ***** Citations of C2-Document: *****
- DE3620103 A1 []; DE2949107 A1 []; DE9302656U U1 []; DE8804071U U1 []
- © WPI / DERWENT
- TI - Grill rack - has two vertically spaced sets of grill rods each with angled channels at sides overlapping each other to collect up dripping fat
- PR - DE19961033296 19960819
- PN - DE19633296 A1 19980226 DW199814 A47J37/00 009pp
- DE19633296 C2 19990610 DW199927 A47J37/07 000pp
- PA - (SUEN-I) SUENKEL I
- IC - A47J37/00 ;A47J37/07
- IN - SUENKEL L
- AB - DE19633296 The grill rods which are spaced out between frame elements are formed alternately by first (10) and second rods (42) each having channels (32,62) facing away at the sides so that the facing channels of adjoining rods are spaced from each other

Best Available Copy

This Page Blank (uspt-)

vertically and overlap to catch the fat.

- The first grill rods are placed between first frame elements (14) and the second rods (42) between second frame elements (44) whereby the distance between adjoining first rods is the same size as the distance between adjoining second rods and each second rod is set centrally between adjoining first rods.

- ADVANTAGE - Healthier grilling by preventing damaging vapours from dripping fat on coals.(Dwg5/8)

OPD - 1996-08-19

AN - 1998-146214 [14]

This Page Blank (uspt)



①9 BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENTAMT

①2 **Offenlegungsschrift**
①0 **DE 196 33 296 A 1**

⑤1 Int. Cl.⁶:
A 47 J 37/00

②1 Aktenzeichen: 196 33 296.6
②2 Anmeldetag: 19. 8. 96
②3 Offenlegungstag: 26. 2. 98

DE 196 33 296 A 1

⑦1 Anmelder:
Sünkel, Irene, 96317 Kronach, DE

⑦2 Vertreter:
LOUIS, PÖHLAU, LOHRENTZ & SEGETH, 90409
Nürnberg

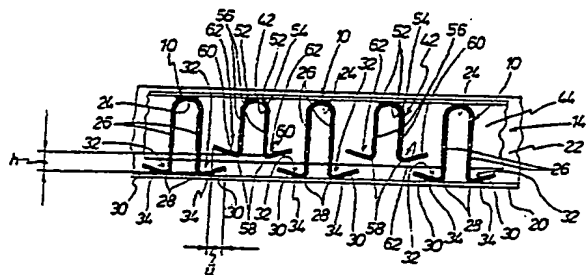
⑦2 Erfinder:
Sünkel, Lothar, 96317 Kronach, DE

⑤6 Entgegenhaltungen:
DE 36 20 103 A1
DE 29 49 107 A1
DE 93 02 565 U1
DE 88 04 071 U1

Prüfungsantrag gem. § 44 PatG ist gestellt

⑤4 Grillrost

⑤7 Es wird ein Grillrost mit voneinander beabstandeten Grillstäben beschrieben, die zwischen Rahmenelementen angeordnet sind. Die Grillstäbe sind alternierend von ersten Grillstäben (10) und von zweiten Grillstäben (42) gebildet, die jeweils mit seitlich wagstehenden Rinnen (32, 62) ausgebildet sind. Die einander zugewandten Rinnen (32, 62) benachbarter Grillstäbe (10, 42) weisen in der Höhe voneinander einen Abstand (h) und eine Überlappung (ü) auf.



DE 196 33 296 A 1

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

BUNDESDRUCKEREI 01.98 702 069/41

9/22

Die Erfindung betrifft einen Grillrost mit voneinander beabstandeten Grillstäben, die zwischen Rahmenelementen angeordnet sind.

Bei bekannten Grillrosten können die Grillstäbe an den Rahmenelementen fixiert sein. Es ist jedoch auch möglich, die Grillstäbe an den Rahmenelementen lösbar anzuordnen, um die Grillstäbe besser reinigen zu können.

Bei derartigen Grillrosten mit voneinander beabstandeten Grillstäben und entsprechenden Lücken zwischen den voneinander beabstandeten Grillstäben ergibt sich das Problem, daß vom Grillgut in Gestalt von Grillfleisch, Würsten o. dgl. abtropfendes Fett auf die unter dem Grillrost befindliche glühende Grillkohle tropft und dort in gesundheitsgefährdende Dämpfe umgesetzt wird, die wieder zum Grillgut aufsteigen.

Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, einen Grillrost der eingangs genannten Art zu schaffen, bei welchem ein Abtropfen von Fett vom Grillgut auf die unter dem Grillrost befindliche glühende Grillkohle zuverlässig vermieden wird, ohne daß hierdurch der Grilleffekt beeinträchtigt wird.

Diese Aufgabe wird bei einem Grillrost der eingangs genannten Art erfindungsgemäß dadurch gelöst, daß die Grillstäbe alternierend von ersten und zweiten Grillstäben gebildet sind, die jeweils mit seitlich wegstehenden Rinnen ausgebildet sind, wobei die einander zugewandten Rinnen benachbarter Grillstäbe in der Höhe voneinander beabstandet sind und sich überlappen. Nachdem die Fetterzeugung an den Berührungsstellen zwischen dem Grillgut und den Grillstäben erfolgt, ergibt sich bei dem erfindungsgemäßen Grillrost der Vorteil, daß das an den besagten Berührungsstellen zwischen Grillgut und den Grillstäben erzeugte Fett von den ersten und den zweiten Grillstäben zu den zugehörigen seitlichen Rinnen abfließt und entlang diesen Rinnen vom Grillrost seitlich wegtransportiert wird. Dadurch, daß die seitlich von den ersten und zweiten Grillstäben wegstehenden Rinnen benachbarter Grillstäbe in der Höhe voneinander beabstandet sind, ergibt sich außerdem gleichsam eine Düsenwirkung für die von der glühenden Grillkohle aufsteigenden Hitze zum Grillgut hin und somit eine verbesserte Grillwirkung bzw. -effektivität. Dadurch, daß sich die einander zugewandten Rinnen benachbarter Grillstäbe in Blickrichtung von oben zur unter dem Grillrost befindlichen glühenden Grillkohle überlappen, wird ein direktes Abtropfen von Fett vom Grillgut durch den Grillrost zur unter dem Grillrost befindlichen glühenden Grillkohle zuverlässig verhindert. Das ist unter Gesichtspunkten von besonderem Vorteil.

Der erfindungsgemäße Grillrost eignet sich nicht nur für Grillgeräte, die glühende Grillkohle benutzen, sondern selbstverständlich auch für andere Energiequellen, d. h. bspw. für Gas-Grilleinrichtungen o. dgl.

Zweckmäßigerweise sind bei dem erfindungsgemäßen Grillrost die ersten Grillstäbe zwischen ersten Rahmenelementen und die zweiten Grillstäbe zwischen zweiten Rahmenelementen angeordnet, wobei der Abstand zwischen benachbarten ersten Grillstäben gleich groß ist wie der Abstand zwischen benachbarten zweiten Grillstäben, und wobei jeweils ein zweiter Grillstab mittig zwischen benachbarten ersten Grillstäben — und umgekehrt — vorgesehen ist. Der Abstand zwischen benachbarten Grillstäben entspricht somit dem halben Abstand zwischen benachbarten ersten Grillstäben

bzw. dem halben Abstand zwischen benachbarten zweiten Grillstäben.

Bevorzugt ist es, wenn bei dem erfindungsgemäßen Grillrost die ersten und die zweiten Grillstäbe jeweils ein umgekehrt U-förmiges Querschnittsprofil aufweisen, von dessen beiden unterseitigen Enden jeweils eine Rinne seitlich nach oben wegsteht. Derartige Grillstäbe sind aus streifenförmigem Blechmaterial, das entsprechend umgeformt wird, einfach herstellbar. Bei diesem Blechmaterial kann es sich um ein Edelstahlblech handeln.

Die ersten Grillstäbe können mit ihren unterseitigen Rinnen auf den ersten Rahmenelementen und die zweiten Grillstäbe können an den zweiten Rahmenelementen nach unten hängend befestigt sein, wobei die ersten Grillstäbe eine Höhenabmessung aufweisen, die größer ist als die Höhenabmessung der zweiten Grillstäbe. Durch eine solche Ausbildung der zuletzt genannten Art ergibt sich dann ohne weiteres, daß die Rinnen benachbarter Grillstäbe in der Höhe voneinander beabstandet sind, wobei die Grillstäbe oberseitig in gewohnter Weise auf gleichem Niveau vorgesehen sind. Die ersten und die zweiten Rahmenelemente können von geeignet geformten Blechprofilen gebildet sein. Diese Blechprofile können wie die ersten und die zweiten Grillstäbe umgekehrt U-förmigen Querschnittsprofils aus einem Edelstahlblech sein.

Die ersten und die zweiten Grillstäbe weisen vorzugsweise die gleichen Breitenabmessungen auf, so daß oberseitig zwischen den ersten und den zweiten Grillstäben keine Unterschiede bestehen.

Nachdem — wie weiter oben ausgeführt worden ist — das beim Grillen im Berührungsbereich zwischen den ersten und den zweiten Grillstäben und dem Grillgut erzeugte Fett in den von den Grillstäben seitlich wegstehenden Rinnen gesammelt und in diesen Rinnen entlangrinnt, ist es zweckmäßig, wenn das erste Rahmenelement mit einer Fettsammelwanne verbindbar ist. In diese Fettsammelwanne rinnt das die einzelnen Rinnen entlangrinnde Fett hinein. Das in der Fettsammelwanne gesammelte Fett kann dann der Grillspeise entsprechend zubereitet wieder zugegeben werden.

Oben ist erwähnt worden, daß die ersten und die zweiten Grillstäbe und die zugehörigen Rahmenelemente aus Edelstahlblech bestehen können; es ist jedoch auch möglich, die ersten und die zweiten Grillstäbe und die zugehörigen Rahmenelemente aus normalem Stahlblech zu fertigen. Bei der zuletzt genannten Ausbildung des Grillrostes ist es bevorzugt, die ersten Grillstäbe mit den zugehörigen ersten Rahmenelementen und die zweiten Grillstäbe mit den zugehörigen zweiten Rahmenelementen jeweils mit einer Email-Beschichtung zu versehen. Entsprechend kann die Fettsammelwanne eine Email-Beschichtung aufweisen. Eine solche Email-Beschichtung kann selbstverständlich auch vorgesehen sein, wenn die ersten und die zweiten Grillstäbe und die zugehörigen Rahmenelemente aus Edelstahlblech bestehen. Derartige Email-Beschichtungen weisen den Vorteil auf, daß die Reinigung des erfindungsgemäßen Grillrostes weiter vereinfacht ist.

Weitere Einzelheiten, Merkmale und Vorteile ergeben sich aus der nachfolgenden Beschreibung wesentlicher Einzelheiten bzw. Einzelteile des erfindungsgemäßen Grillrostes. Es zeigen:

Fig. 1 in einer Ansicht von oben eine Anzahl erster Grillstäbe in Kombination mit den beiden zugehörigen ersten Rahmenelementen,

Fig. 2 einen Schnitt entlang der Schnittlinie II-II in

Fig. 1 durch eines der beiden ersten Rahmenelemente mit einem abschnittsweise gezeichneten ersten Grillstab, Fig. 3 einen Schnitt entlang der Schnittlinie III-III in Fig. 1 durch einige erste Grillstäbe, wobei das erste Rahmenelement nur abschnittsweise gezeichnet ist,

Fig. 4 einen Schnitt entlang der Schnittlinie IV-IV in Fig. 1 durch das andere erste Rahmenelement und durch die an diesem Rahmenelement anbringbare Fettsammelwanne, wobei ein erster Grillstab wiederum nur abschnittsweise gezeichnet ist,

Fig. 5 einen Abschnitt des Grillrostes, wobei einige erste und zweite Grillstäbe geschnitten dargestellt sind,

Fig. 6 eine der Fig. 1 ähnliche Draufsicht auf einige zweite Grillstäbe mit den zugehörigen zweiten Rahmenelementen, die nur abschnittsweise gezeichnet sind,

Fig. 7 einen Schnitt entlang der Schnittlinie VII-VII in Fig. 6 zur Verdeutlichung des Querschnittsprofils eines der zweiten Rahmenelemente, wobei ein zweiter Grillstab nur abschnittsweise gezeichnet ist, und

Fig. 8 eine der Fig. 2 ähnliche Darstellung, wobei die ersten und die zweiten Grillstäbe, die nur abschnittsweise verdeutlicht sind, miteinander zum Grillrost kombiniert sind.

Fig. 1 zeigt einige der ersten Grillstäbe 10, die mit ihren Endabschnitten 12 an einem ersten Rahmenelement 14 fixiert sind. Diese Fixierung erfolgt bspw. durch eine Schweißverbindung. Die ersten Grillstäbe 10 sind mit ihrem vom Endabschnitt 12 entfernten Endabschnitt 16 an einem anderen ersten Rahmenelement 18 fixiert. Auch diese Fixierung erfolgt zweckmäßigerweise durch Schweißverbindungen.

Wie aus Fig. 2 ersichtlich ist, weist das Rahmenelement 14 ein zweifach abgewinkeltes, abgestuftes Querschnittsprofil mit einem Auflageabschnitt 20 und mit einem vertikalen Abschnitt 22 auf. Die ersten Grillstäbe 10 sind mit ihrem ersten Endabschnitt 12 vom vertikalen Abschnitt 22 des ersten Rahmenelementes 14 beabstandet. Dieser Abstand ist in Fig. 2 mit A bezeichnet.

Fig. 3 verdeutlicht, daß die ersten Grillstäbe 10 jeweils ein umgekehrt U-förmiges Querschnittsprofil mit einer oberseitigen runden Wölbung 24 aufweisen, von der jeweils zwei Schenkel 26 nach unten stehen. Von den unterseitigen Enden 28 der Schenkel 26 der ersten Grillstäbe 10 stehen seitlich nach außen Laschen 30 weg, die vom zugehörigen unterseitigen Ende 28 weg nach oben gebogen sind. Auf diese Weise ergeben sich Rinnen 32, die seitlich neben den ersten Grillstäben 10 vorgesehen sind. Diese Rinnen 32 dienen zum Sammeln von Fett, das von einem Grillgut während des Grillvorgangs abfließt.

Aus Fig. 3 sind auch die Schweißverbindungen 34 ersichtlich, durch welche die ersten Grillstäbe 10 mit ihren Endabschnitten 12 am horizontalen Auflageabschnitt 20 des ersten Rahmenelementes 14 fixiert sind.

Fig. 4 zeigt abschnittsweise einen ersten Grillstab 10, der mit seinem Endabschnitt 16 am anderen ersten Rahmenelement 18 fixiert ist. Wie bereits erwähnt worden ist, erfolgt diese Fixierung zweckmäßigerweise durch eine Schweißverbindung 36. Das Rahmenelement 18 ist als Abflußrinne gestaltet, die in eine Fettsammelwanne 38 einmündet, wie auch aus Fig. 1 ersichtlich ist. Zum Zwecke der definierten Einleitung von Fett in die Fettsammelwanne 38 ist das Rahmenelement 18 seitlich jeweils mit einem nach oben stehenden Kragen 40 ausgebildet.

Gleiche Einzelheiten sind in den Fig. 1 bis 4 jeweils mit denselben Bezugsziffern bezeichnet, so daß es sich erübrigt, in Verbindung mit all diesen Figuren alle Einzelheiten jeweils detailliert zu beschreiben.

Fig. 5 zeigt in einer der Fig. 3 ähnlichen Schnittdarstellung einige erste Grillstäbe 10 in Kombination mit einigen zweiten Grillstäben 42, wobei zu den ersten Grillstäben 10 zugehörige Einzelheiten in Verbindung mit Fig. 5 nicht noch einmal detailliert beschrieben werden, sondern bezüglich dieser Einzelheiten auf die oben beschriebenen Fig. 1 bis 4 Bezug genommen wird. Die zweiten Grillstäbe 42, die die gleichen Breitenabmessungen wie die ersten Grillstäbe 10 aufweisen, sind an zweiten Rahmenelementen 44 und 46 (sh. auch die Fig. 6 und 7) hängend befestigt. Die zweiten Rahmenelemente 44 und 46 sind als Winkelprofile ausgebildet, wie aus Fig. 7 ersichtlich ist. Die Befestigung der zweiten Grillstäbe 42 mit ihren voneinander entfernten Endabschnitten 48 und 50 am jeweils zugehörigen zweiten Rahmenelement 44 bzw. 46 erfolgt bspw. durch Schweißverbindungen 52.

Die zweiten Grillstäbe 42 weisen wie die ersten Grillstäbe 10 ein umgekehrt U-förmiges Querschnittsprofil auf, wobei jeder zweite Grillstab 42 oberseitig eine der runden Wölbung 24 der ersten Grillstäbe 10 entsprechende oberseitige runde Wölbung 54 aufweist, an die nach unten Schenkel 56 anschließen. Die Schenkel 56 weisen voneinander einen Abstand auf, der dem Abstand zwischen den Schenkeln 26 der ersten Grillstäbe 10 entspricht. Die ersten und die zweiten Grillstäbe 10 und 42 weisen also die gleichen Breitenabmessungen auf. Entsprechend besitzen die runden Wölbungen 24 der ersten Grillstäbe 10 den gleichen Krümmungsradius wie die oberseitigen runden Wölbungen 54 der zweiten Grillstäbe 42, wie aus Fig. 5 ersichtlich ist. Die Fig. 5 verdeutlicht außerdem, daß von den unterseitigen Enden 58 der Schenkel 56 Laschen 60 seitlich nach oben gebogen wegstehen, durch welche Rinnen 62 festgelegt sind. In diesen Rinnen 62 wird wie in den Rinnen 32 der ersten Grillstäbe 10 Fett gesammelt, das von dem auf dem Grillrost aufliegenden Grillgut abrinnt. Die zweiten Grillstäbe 42 weisen kleinere Höhenabmessungen auf als die ersten Grillstäbe 10, die eine Höhe besitzen (sh. Fig. 5). Das bedeutet, daß die Rinnen 32 und 62 benachbarter Grillstäbe 10 und 42 in der Höhe voneinander beabstandet sind. Dieser Höhenabstand ist in Fig. 5 mit h bezeichnet.

Damit von dem auf dem Grillrost aufliegenden Grillgut Fett nicht unter den Grillrost gelangen kann, sind die ersten und die zweiten Grillstäbe 10 und 42 derart vorgesehen, daß sich die Rinnen 32 und 62 benachbarter Grillstäbe 10 und 42 seitlich überlappen. Diese Überlappung ist in Fig. 5 mit ü bezeichnet.

Durch die voneinander in der Höhe beabstandeten Laschen 30 der ersten Grillstäbe 10 und der Laschen 60 der zweiten Grillstäbe 42 werden Düsen nach Art von Venturi-Düsen gebildet, durch welche sich außerdem der Vorteil einer ausgezeichneten Wärmelenkung von der unter dem Grillrost befindlichen Hitzequelle wie bspw. glühender Grillkohle zu dem auf den ersten und zweiten Grillstäben 10 und 42 bzw. deren runden Wölbungsabschnitt 24 und 54 aufliegenden Grillgut ergibt.

Gleiche Einzelheiten sind in den Fig. 5, 6 und 7 und auch in Fig. 8, die in einer Schnittdarstellung den Zusammenbau der abschnittsweise gezeichneten ersten Grillstäbe 10 und der zweiten Grillstäbe 42 mit den zugehörigen Rahmenelementen 14 bzw. 44 verdeutlicht, jeweils mit denselben Bezugsziffern bezeichnet, so daß es sich erübrigt, in Verbindung mit allen diesen Figuren alle Einzelheiten jeweils detailliert zu beschreiben.

Patentansprüche

1. Grillrost mit voneinander beabstandeten Grillstäben, die zwischen Rahmenelementen angeordnet sind, dadurch gekennzeichnet, daß die Grillstäbe alternierend von ersten Grillstäben (10) und von zweiten Grillstäben (42) gebildet sind, die jeweils mit seitlich wegstehenden Rinnen (32, 62) ausgebildet sind, wobei die einander zugewandten Rinnen (32, 62) benachbarter Grillstäbe (10, 42) in der Höhe voneinander beabstandet sind und sich überlappen. 5 10
2. Grillrost nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die ersten Grillstäbe (10) zwischen ersten Rahmenelementen (14, 18) und die zweiten Grillstäbe (42) zwischen zweiten Rahmenelementen (44, 46) angeordnet sind, wobei der Abstand zwischen benachbarten ersten Grillstäben (10) gleich groß ist wie der Abstand zwischen benachbarten zweiten Grillstäben (42) und jeweils ein zweiter Grillstab (42) mittig zwischen benachbarten ersten Grillstäben (10) vorgesehen ist. 15 20
3. Grillrost nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß die ersten Grillstäbe (10) und die zweiten Grillstäbe (42) jeweils ein umgekehrt U-förmiges Querschnittsprofil aufweisen, von dessen beiden unterseitigen Enden (28, 58) jeweils eine Rinne (32, 62) seitlich nach außen wegsteht. 25
4. Grillrost nach Anspruch 2 und 3, dadurch gekennzeichnet, daß die ersten Grillstäbe (10) mit ihren unterseitigen Rinnen (32) auf den ersten Rahmenelementen (14, 18) und daß die zweiten Grillstäbe (42) an den zweiten Rahmenelementen (44, 46) nach unten hängend befestigt sind, wobei die ersten Grillstäbe (10) eine Höhenabmessung aufweisen, die größer ist als die Höhenabmessung der zweiten Grillstäbe (42). 30 35
5. Grillrost nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, daß die ersten und die zweiten Grillstäbe (10, 42) aneinander angepaßte Längenabmessungen und die gleichen Breitenabmessungen aufweisen. 40
6. Grillrost nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, daß das erste Rahmenelement (18) mit einer Fettsammelwanne (38) verbindbar ist. 45
7. Grillrost nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß die ersten Grillstäbe (10) mit den zugehörigen ersten Rahmenelementen (14, 18) und daß die zweiten Grillstäbe (42) mit den zugehörigen zweiten Rahmenelementen (44, 46) jeweils eine Email-Beschichtung aufweisen. 50
8. Grillrost nach Anspruch 6, dadurch gekennzeichnet, daß die Fettsammelwanne (38) eine Email-Beschichtung aufweist. 55

Hierzu 5 Seite(n) Zeichnungen

60

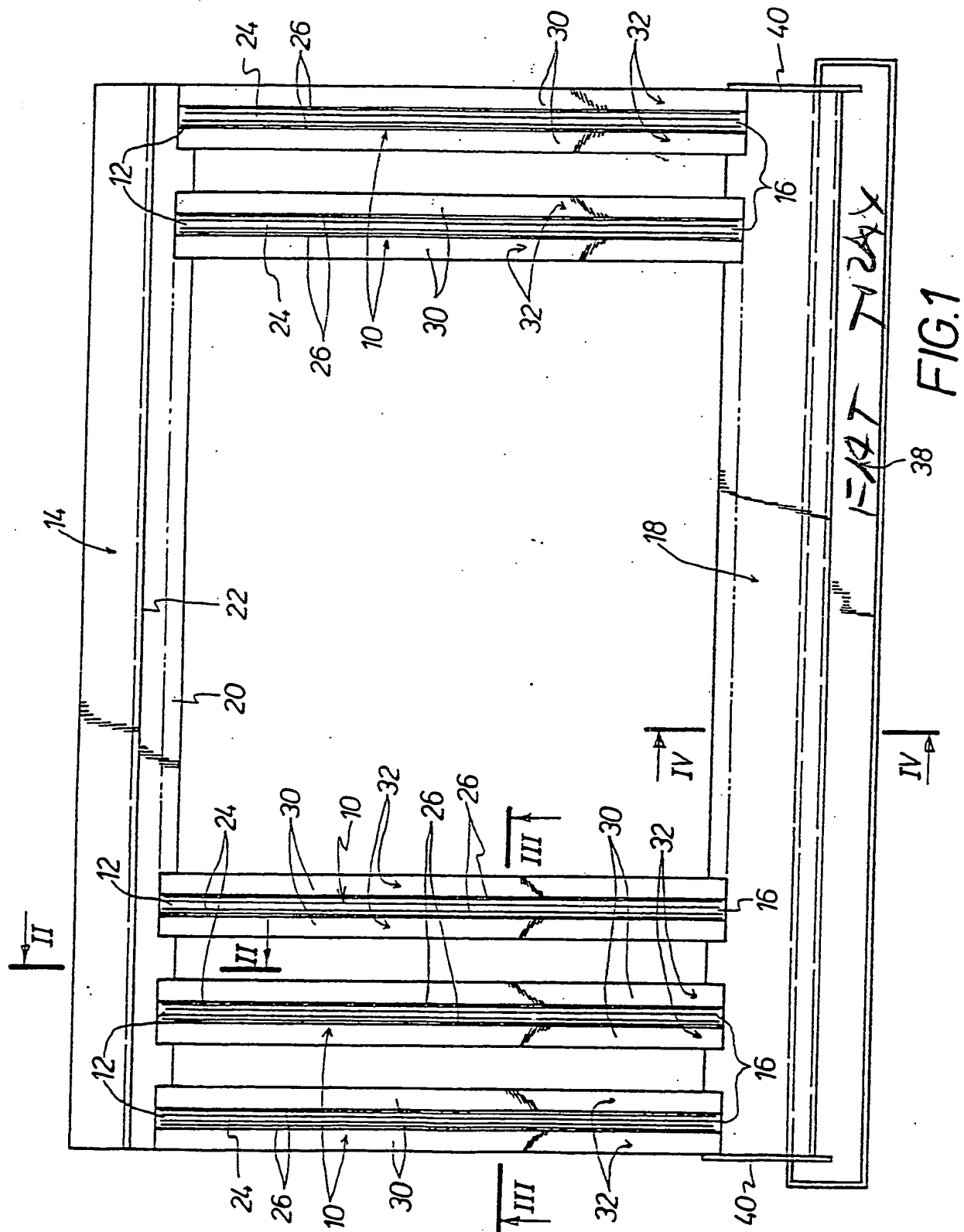
65

Claims

1. Grillrost mit voneinander beabstandeten Grillstäben, die zwischen Rahmenelementen angeordnet sind, dadurch gekennzeichnet, dass die Grillstäbe alternierend von ersten Grillstäben (10) und von zweiten Grillstäben (42) gebildet sind, die jeweils mit seitlich wegstehenden Rinnen (32, 62) ausgebildet sind, wobei die einander zugewandten Rinnen (32, 62) benachbarter Grillstäbe (10, 42) in der Höhe voneinander beabstandet sind und sich überlappen.
2. Grillrost nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass die ersten Grillstäbe (10) zwischen ersten Rahmenelementen (14, 18) und die zweiten Grillstäbe (42) zwischen zweiten Rahmenelementen (44, 46) angeordnet sind, wobei der Abstand zwischen benachbarten ersten Grillstäben (10) gleich gross ist wie der Abstand zwischen benachbarten zweiten Grillstäben (42) und jeweils ein zweiter Grillstab (42) mittig zwischen benachbarten ersten Grillstäben (10) vorgesehen ist.
3. Grillrost nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass die ersten Grillstäbe (10) und die zweiten Grillstäbe (42) jeweils ein umgekehrt U-förmiges Querschnittsprofil aufweisen, von dessen beiden unterseitigen Enden (28, 58) jeweils eine Rinne (32, 62) seitlich nach aussen wegsteht.
4. Grillrost nach Anspruch 2 und 3, dadurch gekennzeichnet, dass die ersten Grillstäbe (10) mit ihren unterseitigen Rinnen (32) auf den ersten Rahmenelementen (14, 18) und dass die zweiten Grillstäbe (42) an den zweiten Rahmenelementen (44, 46) nach unten hängend befestigt sind, wobei die ersten Grillstäbe (10) eine Höhenabmessung aufweisen, die grösser ist als die Höhenabmessung der zweiten Grillstäbe (42).
5. Grillrost nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass die ersten und die zweiten Grillstäbe (10, 42) aneinander angepasste Längenabmessungen und die gleichen Breitenabmessungen aufweisen.
6. Grillrost nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, dass das erste Rahmenelement (18) mit einer Fettsammelwanne (38) verbindbar ist.
7. Grillrost nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, dass die ersten Grillstäbe (10) mit den zugehörigen ersten Rahmenelementen (14, 18) und dass die zweiten Grillstäbe (42) mit den zugehörigen zweiten Rahmenelementen (44, 46) jeweils eine Email-Beschichtung aufweisen.
8. Grillrost nach Anspruch 6, dadurch gekennzeichnet, dass die Fettsammelwanne (38) eine Email-Beschichtung aufweist.

Data supplied from the esp@cenet database - 12

This Page Blank (Up to)



- Leerseite -

This Page Blank (uspto)

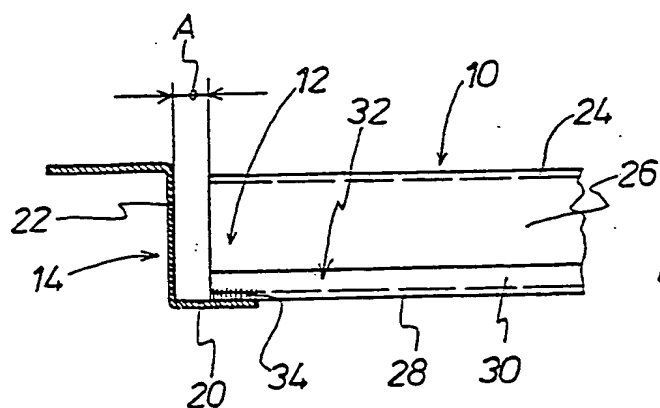


FIG. 2

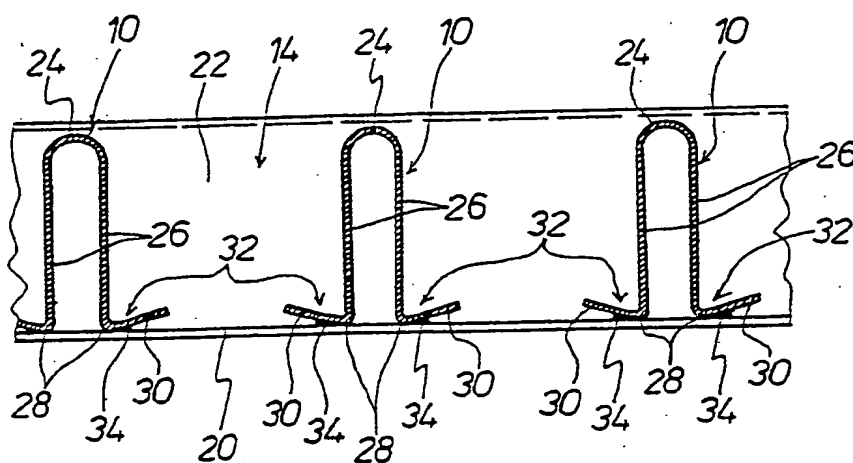


FIG. 3

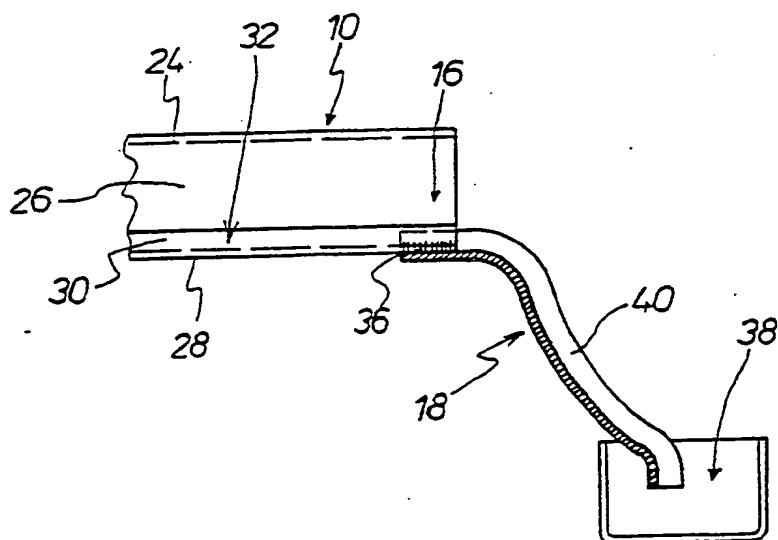


FIG. 4

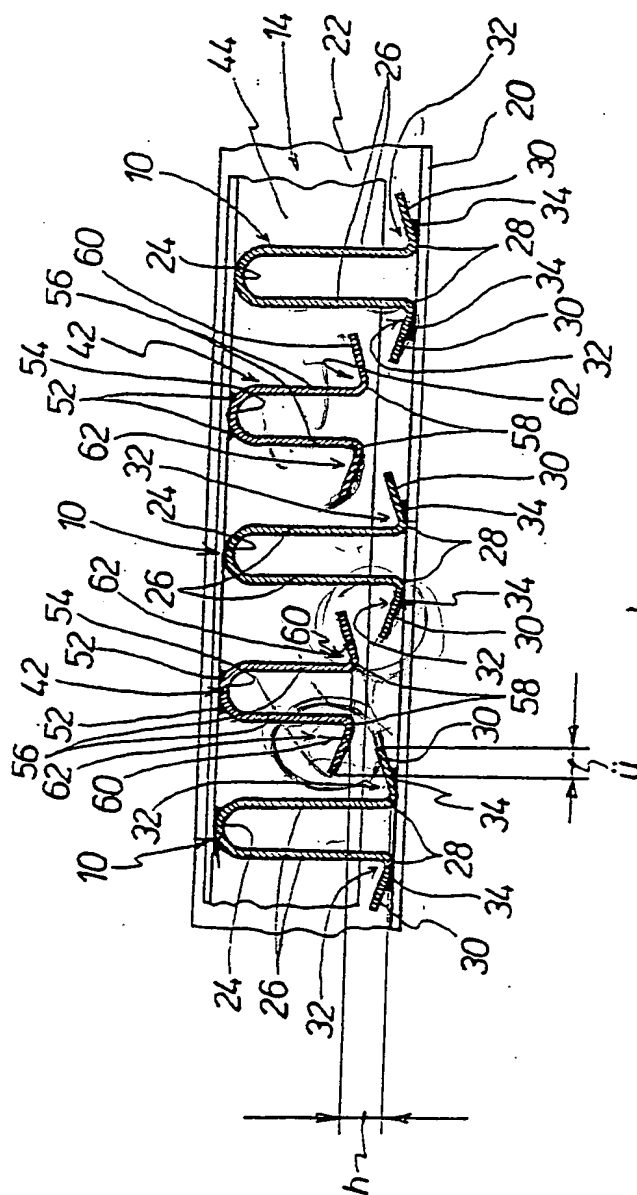
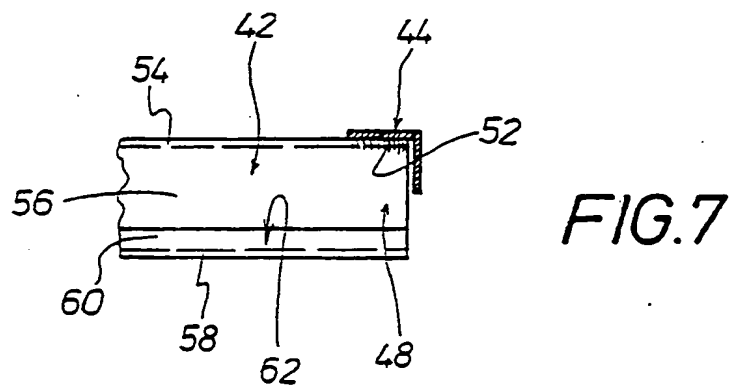
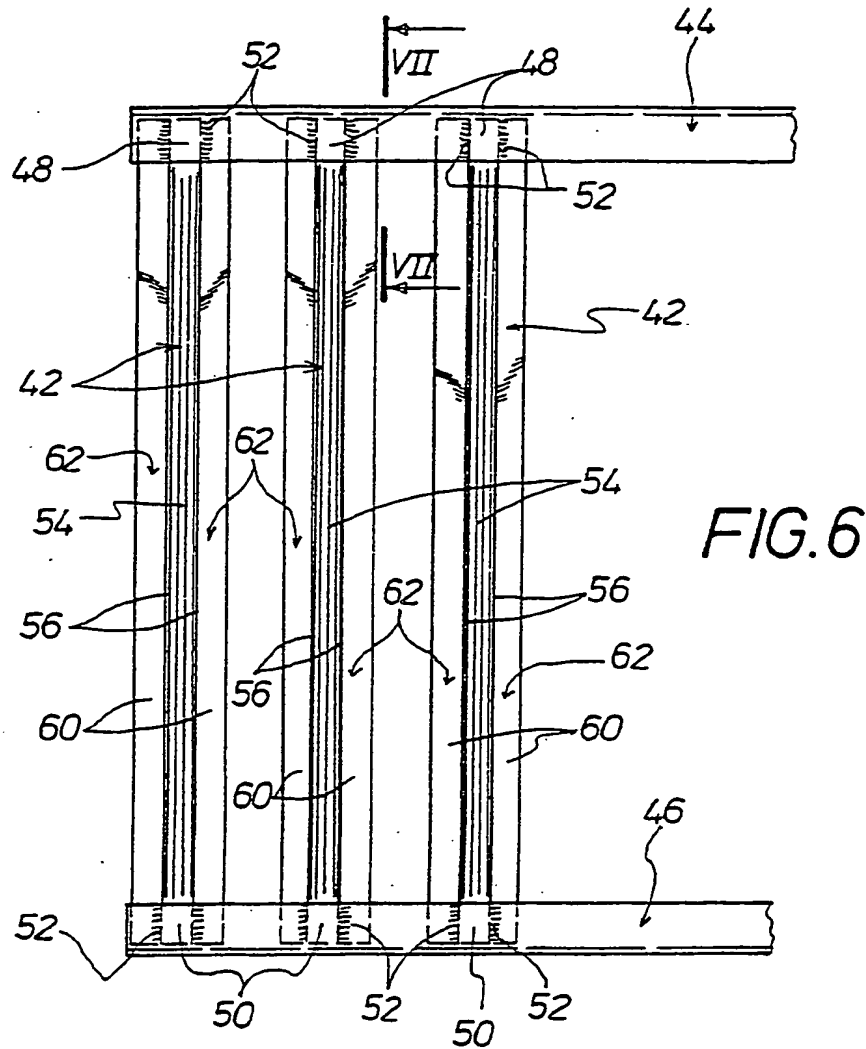


FIG. 5



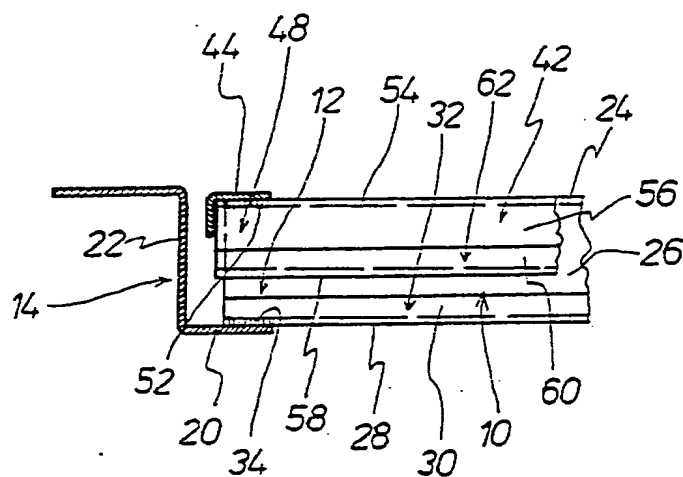


FIG. 8

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- ☒ **BLACK BORDERS**
- ☒ **IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- ☒ **FADED TEXT OR DRAWING**
- ☐ **BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- ☐ **SKEWED/SLANTED IMAGES**
- ☒ **COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- ☐ **GRAY SCALE DOCUMENTS**
- ☐ **LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- ☐ **REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- ☐ **OTHER:** _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.

This Page Blank (uspto)